

Paluszki serowe



NORUAS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	1 szt
woda	3/4 szkl
masło	180 gram
sól	1,5 łyżeczki
mąka	1,5 szklanki
starty ser	1 szkl
bazylia	4 listki
pieprz	
oregano	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do niewielkiego rondelka nalewam wodę, dodaję masło oraz sól. Roztapiam. Ogień można zgasić trochę przed zupełnym roztopieniem się masła, ponieważ topi się pod koniec już własnym ciepłem, a skraca nam to czas stygnięcia.
- KROK 2 Gdy chociaż trochę ostygnie, dodaję mąkę i dokładnie mieszam. Ponownie podgrzewam. Kiedy ciasto zaczyna odchodzić od rondelka, zdejmuję z ognia. Odstawiam do ostygnięcia.
- KROK 3 Do ciasta dodaję jedno jajko i ugniatam. Doprawiam oregano, pieprzem, bazylią, a na końcu dodaję ser żółty. Ciasto rozwałkowuję na cienkie paluszki i tnę na mniejsze części.

KROK 4

Blachę smaruję tłuszczem. Układam paluszki i piekę w temp. 260 stopni przez 15-20 minut. Należy je pilnować ponieważ każda partia piecze się nieco szybciej. Rumiane i stałe w konsystencji- należy wyjąć i delektować się :) Świetna przekąska!
Porcja na ok. 3 blaszki